Nr. 10. Kraków, 15. maja 1909 Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Po wiecu.

Minęły uroczyste dla nas dnie 19 i 20 kwietnia, ale nie pozostały bez echa, — owszem wryły się głęboko w pamięć każdego uczestnika. W chwili, gdy to piszemy, uchwały wiecu wiadome już są wszystkim, którym na nich zależy. Teraz tylko oczekujemy, jakie skutki wywrą one u władz kompetentnych.

Pierwsze zwycięstwo już odnieśliśmy. Delegacya nasza, na mocy uchwały wiecu wysłana w niespełna tydzień później do Wiednia, spisała się wprost świetnie. Jeszcze tego bowiem samego dnia rozniosły telegramy po całym świecie wiadomość, iż prezes Koła polskiego poseł dr. Głąbiński wniósł w pełnej Izbie nagły wniosek w sprawie zniesienia cła na zboże na następny kwartał. Ten nagły wniosek, to nasza zasługa, to nasza chluba. Jak on zaś ważnym jest, niech świadczą słowa „Neue Freie Presse“, która w dłuższym artykule omawiając ten wniosek, aczkolwiek wątpi w jego przeprowadzenie, przyznaje w końcu, że jeśli wniosek przejdzie, zboże o połowę ceny spadnie. Podobnie też wyraża się „Nowa Reforma“.

Nie wątpimy, iż będziemy musieli stoczyć zaciętą walkę nad przeprowadzeniem tego wniosku, jak i następnych, a głównie co do otwarcia granic. Wszak w Kole polskiem znalazł się człowiek, mieniący się być do niedawna trybunem ludu, a dziś wszelkiemi siłami stara się tak ważne wnioski dla całego kraju obalić. Człowiek ten, zmieniający skórę jak kameleon, chwiejny jak chorągiewka na dachu, ów uzurpator, dążący za wszelką cenę do najwyższych zaszczytów i godności, który zapewne niedługo wypisze sobie na czole mickiewiczowskie czterdzieście cztery, pokazał jasno, iż sprawa poprawy bytu rękodzielnictwa i ludu wieśniaczego wcale mu na sercu nie leży. Lecz naród mu tego nie zapomni, w stosownej chwili przedłoży mu litanię jego grzechów, popełnionych przeciw narodowi, — a zapewne ostrą będzie pokuta — ale zasłużona.

Czeka nas w tym roku praca wielka, przygotowania olbrzymie. Założenie związku uważamy za pierwszy punkt, który wykonać musimy. Przy bożej i ludzkiej pomocy dopniemy swego, i zapewne nie upadniemy w pół drogi. Chcąc to wykonać, musimy wpierw policzyć nasze siły, dlatego już od następnego numeru zaczniemy dawać nauki i wyjaśnienia, w jaki sposób krajowy związek do skutku przyprowadzić należy.

Wiec przemyski, to był pierwszy chrzest zawodu piekarskiego, to był jeden wielki krzyk bolu, który nam ustawicznie dokucza Wyleczyć go jest naszą powinnością.

Niechaj nas do boju zachęca dewiza: „Wspólnemi siłami! Jeden za wszystkich, wszyscy za jednego!“.



Wymuszenia.

Czasem się trafia, że w pieczywie znajdzie się coś, co być nie powinno, n. p. sznurek, gwóźdź, kawałek trzaski lub coś podobnego. Za to zawsze winę ponosi majster i odpowiada za to przed sądem. — Wyrozumiała publiczność zapatruje się na to chłodno, gdyż wie, że majster nie zawinił. Są jednak ludzie, którzy znalazłszy coś w chlebie, chcą na tem zaraz interes zrobić i pod groźbą doniesienia o tem do sądu wymuszają t. zw. „szweiggeldy“. Jak się zaś w takich wypadkach majster ma zachować, posłuży kilka przykładów, które poniżej podajemy.

W pewnej miejscowości pod Wiedniem kupił wyrobnik u tamtejszego piekarza bochenek chleba, w domu go rozkroił, wsadził weń pęk włosów i udał się z powrotem do piekarza, pokazał mu chleb i zażądał pewną kwotę za milczenie. Piekarz nie chcąc mieć korowodu ze sądami dał mu 6 koron. Wyrobnik wrócił jednak po pewnym czasie z powrotem i powiedział, że 6 kor. to za mało; jeśli mu nie da piekarz więcej, to go zaskarży. Majster jednak doniósł o tem do żandarmeryi, która też wyrobnika przyaresztowała i odstawiła do sądu za wymuszenie. W śledztwie wyszło na jaw, że ów wyrobnik już kilku innych piekarzy w ten sposób skrzywdził.

We Wiedniu—Hernals kupił niedawno pewien czeladnik ślusarski ciastko u piekarza, w którem wrzekomo miał znaleść gwóźdź. Po pewnym czasie zjawił się u tego piekarza, poskarżył przed nim i dał do zrozumienia, iż za pewną kwotę przemilczy o tym wypadku. Piekarz żądaniu jednak odmówił, a bezczelnego czeladnika wyrzucił za drzwi.

W innej znowu miejscowości w Styryi posłał czeladnik kowalski ucznia do piekarza po chleb. — Rozkroiwszy go zwrócił chłopaka do piekarza z tem, że znalazł w chlebie coś takiego, co się znajdować w nim nie powinno, i zażądał odszkodowania. Piekarz dał więc drugi bochenek, ale chłopak po chwili przyszedł z powrotem, mówiąc, iż czeladnik żąda wynagrodzenia pieniężnego. Piekarz zrobił doniesienie do sądu, a czeladnik za usiłowane wymuszenie otrzymał 14 dni aresztu.

Niemniej i w Krakowie przed niedawnym czasem zaszedł wypadek, iż u pewnego piekarza lokaj znalazł wrzekomo kawałek szkła. Natychmiast pobiegł doń i grożąc mu doniesieniem zażądał 50 kor. za milczenie. Piekarz jednak nie wiele sobie z tego robił, aż w końcu wyrzucił lokaja ze sklepu. I jakoś lokaj nie okazał więcej chęci do wymuszenia.

Widzimy z tych wypadków, że energiczne wystąpienie przeciw podobnym indywiduom zyskuje pożądany skutek.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy).

We wszystkich pismach zawodowych czyta się artykuły reklamowe, zachwalające ten lub ów środek pomocniczy, a wprowadzający zazwyczaj w błąd czytelników. Gdy się te artykuły czyta z krytyką, przy-

chodzi się do tego smutnego przeświadczenia, że autorzy tych artykułów reklamowych bardzo mało posiadają wiadomości o ich pochodzeniu, wytwarzaniu i zastosowaniu.

W poprzednich numerach szczegółowo staraliśmy się opisać znaczenie i siłę diastazy, są jednak pisma, które opisując ten środek czynią to raczej dla jego reklamy, nie wchodząc w to, jak i co się pisze. Tem oczywiście wcale nie przysłuża się piekarzowi. Piekarz ma prawo wymagać, aby mu jasno i dobitnie wytłumaczono, dlaczego n. p. mączka słodowa nie posiada równych własności takich, jak diastazyjny ekstrakt słodowy i dlaczego surową mączkę słodową przerabia się skomplikowanym sposobem w ekstrakt czyli wyciąg słodowy.

Piekarz chce przez użycie diastazyjnych preparatów otrzymać większe pieczywo, lepszy smak, lepszą wydatność i piękniejszy wygląd; chce on na pieczywie mlecznem większy zysk osiągnąć, chce zmniejszyć dawki mleka, a aby pieczywo nie straciło mimo to smaku, chce nawet ulepszyć pieczywo na wodzie zaczyniane, bo wie, że przez to zysk jego i odbiór powiększy się.

Fundamentelną podstawą dla mączki i wyciągu jak o tem już pisaliśmy, jest słód. Ale między słodem a słodem dla celów piekarskich zachodzi wielka różnica. Na mączkę musi być przeznaczony bardzo suchy słód, gdyż inaczej nie da się dobrze zemleć i wydaje produkt w połowie tylko do użycia. Diastaza cierpi też przy zbytniem wysuszeniu, pewne części słodu twardnieją i podczas pieczenia utrudniają jego proces.

Wyciąg słodowy n. p. diamalt, sporządza się ze specyalnie przydatnego ku temu jęczmienia. Słodowanie przerywa się w chwili, gdy diastaza wykazała już przydatny do piekarstwa rozwój. Potem natychmiast rozpoczyna się dalsza fabrykacya diamaltu, aby przy silnem osuszaniu diastaza względnie inne części składowe słodu na wartości nie straciły.

Diastaza, krochmal cukrowy, maltoza, jak i zawartości białka powstają zawsze w oddzielnej formie, tak więc diastaza i inne własności słodu wpływają ciągle na otrzymywanie ekstraktu i przysposabiają do dalszych celów substancye krochmalu, nie naruszając siły przeobrażania się. Z reguły wzrasta siła diastazy w diamalcie stopniowo do jego starości.

I właśnie ta to ostatnia praktycznie i naukowo zbadana właściwość posiada wielkie znaczenie co do ocenienia diastazyjnych wyciągów słodowych. Podczas gdy działalność diastazy w mączce słodowej niejako drzemie, to w diamalcie potęguje się, wzrasta dalej, i natychmiast uczynkuje, gdy połączona zostanie z drożdżami. Jednak i w diamalcie znajdują się materye pobudzające, które natychmiast wzmacniają komórki drożdżowe, a następnie przez połączenie się z wytworzonemi przez diastazę w cieście materyałami cukrowymi przyczyniają się w wysokim stopniu do wyjątkowo dobrego kiśnięcia ciasta.

Silne i zdrowe kiśnięcie, wyłączenie krochmalu i dodatni wpływ na siłę fermentu, to są trzy własności diamaltu, które dopomagają do otrzymania nietylko większego, lecz i lepszego pieczywa.

Głównym jednak warunkiem dla tych trzech przedmiotów jest to, że przeznaczone do procesu pieczenia w mowie będące części składowe słodu, fachowo jako takie wyrobione być muszą i aż do użycia nie stracić nic ze swej siły. (C. d. n.)

Przegląd mączny.

Pogoda na Węgrzech pozostawiała w ostatnim tygodniu wiele do życzenia, gdyż panowały tam upały naprzemian ze śniegiem, co też ekonomistów wprawiło w niemały kłopot. W południowej części Węgier przedstawiają się zasiewy o wiele lepiej, niż w północnej. Jedynie stała pogoda może w tych stronach polepszyć zasiewy.

Amerykańskie zapasy już się wyczerpują, skutkiem czego ceny przybierają stąpającą tendencyę, obrót jednak bardzo słaby, podobnie też w Anglii, Francyi i na targach północno-niemieckich.

Budapesztańskie młyny starały się handel mąką ożywić, zwłaszcza z chwilą, gdy cena pszenicy nieco spadła, nie obudziły jednak dotąd chęci kupna, a gdy z powrotem cena zboża poszła wyżej, musiały i cenę mąki podnieść.

Także i na termin jesienny będą ceny podwyższone, a handel będzie mógł być tylko wtedy ożywiony (o nie dowieziona zostanie znaczniejsza ilość pszenicy), — jeśli zapotrzebowanie i zaufanie wstąpi w konstelacyę ceny. Za 2—4 tygodnie będzie już można wiedzieć, czego się po nowych żniwach spodziewać mamy.

Na maj notowano pszenicę K. 13·90, na jesień K. 11·80, żyto K. 9·30.

Młyny posiadają mały zapas mąki przedniej i średniej, natomiast niektóre młyny posiadają znaczne zapasy mąki Nr. 6, 7, 7½ i 7¾.

Pszenica 78% notują w Budapeszcie K. 14·50 aż do 15 koron za 50 klgr.

Młyny budapesztańskie notują cenę mąki loco za 50 klgr. pod warunkami konkurencyjnymi:

Nr. 0 K 21.10 do K 22.20. Nr. 1 K 20.70 do 21.80. Nr. 2 K 20.30 do 21.40. Nr. 3 K 19.90 do 20.—. Nr. 4 K 19.50 do 20.60. Nr. 5 K 19 do 20.10 Nr. 6 K 17.80 do 19.10. Nr. 7 K 16 do 17.80. Nr. 7½ K 14.30 do 16.60. Nr. 7¾ K 12 do 15.20. Nr. 8 K 7.80 do 8.60.

Mąka żytnia:

Nr. 0 K 15.40, Nr. 0/1 K 15, Nr. 1 K 14.50, WR 14.10, Nr. 2 K 13. 80, Nr. 2b K 13. 50, Nr. 3 K 13.20.



KORESPONDENCYE.

Stanisławów w maju 1909.

Powiatowy Związek stowarzyszeń przemysłowych w Stanisławowię odbył w dniu 28. kwietnia b. r. doroczne walne zgromadzenie delegatów poszczególnych stowarz. należących do Związku. Na zgromadzenie przybyli c. k. instruktor Ministerstwa handlu p. Schoenett i komisarz rządowy p. Kostecki.

Obrady zagaił zastępca prezesa Związku p. Eisenstein.

Po przyjęciu protokołu z ostatniego walnego zgromadzenia — p. Stygar sekretarz Wydziału zdał sprawozdanie z czynności wydziału Związku na rok 1908.

Związek liczy obecnie 7 członków tj. stowarzyszeń przemysłowych z ogólną ilością 600 członków.

Liczba spraw, które wpłynęły i ze samego Związku wyszły, wynosiła po dzień 31 grudnia 1908 — 98.

W szczególności Związek zajmował się sprawą młodzieży rękodzielniczej, stawiał ze swej strony wnioski dotyczące składu komisyi egzaminacyjnej dla różnych grup stowarzyszeń, wnosił pisma w sprawie dostawy robót państwowych przez rękodzielników miejscowych, w sprawie materyałów do wyrobów stolarskich z dóbr państwowych.

W dziedzinie wykształcenia rękodzielniczego starał się Związek o pewne ulepszenia nauki terminatorów w uzupełniającej szkole przemysłowej.

Za staraniem Związku odbył się w roku 1908 kurs buchalteryi i technologii drzewa.

Na kurs ten uczęszczała spora liczba z grona prynoypałów jak i z grona pomocników.

Również stara się Związek o założenie miejscowej kasy chorych dla majstrów. Sprawa ta jest ciężką głównie ze względu na brak odpowiednich funduszów na wstępie akcyi.

Wysyłał Związek memoryały do Ministerstwa handlu, rolnictwa, wyznań i oświaty, Namiestnictwa, władzy politycznej miejscowej i do Posłów — a to w sprawach ważnych, jak sprawa wydawania rubrum przez Władze przemysłowe przy wnoszeniu podań o karty przemysłow — w sprawie założenia uzupełniających szkół przemysłowych — w sprawie materyału z dóbr państwowych dla stowarzyszenia stolarzy.

Następnie przeprowadzono dyskusyę nad sprawozdaniem z czynności — w której zabierali głos pp. Lorens, Łukasiewicz, nie mniej też p. Schoenett, który stwierdził — że Związek stanisławowski jest pierwszą instytucyą Związkową powstałą w Galicyi, i że Związek ten pojął swe agendy — a wydział Związku pracował dodatnio w kierunku i dla dobra przemysłu — poczem na wniosek p. Lorensa sprawozdanie przyjęto do wiadomości i udzielono Wydziałowi absolutoryum z jego czynności, zaś p. dr. Schoenettowi p. wnioskodawca podziękował w gorących słowach za udzielanie rad i informacyj Związkowi w jego pracy.

Następnie na wniosek komisyi rewizyjnej uchwalono jednogłośnie następujące wnioski: udziela się Wydziałowi Związku absolutoryum z rachunków za rok 1908 — wyraża się mu za gospodarkę finansową uznanie, a skarbnikowi p. Dąbrowskinmu podziękę za należyte prowadzenie całej manipulacyi.

Dalej uchwalono preliminarz przychodów i rozchodów na rok 1909 i wkładki od stowarzyszeń.

Przystąpiono do przeprowadzenia wyborów Wydziału.

Wybrano członkami Wydziału ponownie: pp.

MAŁY FEJLELON.

Piekarnie w Rzymie.

(Dokończenie).

W tych dniach niektóre z pism codziennych w Rzymie opisały różne gatunki pieczywa i sposób ich wyrabiania. Opisy te nadesłali redakcyom sami pomocnicy. Nie powinni byli raczej tego uczynić, gdyż z opisów tych możemy przyjść do przekonania, iż piekarstwo w Rzymie od 2000 lat nie postąpiło ani na krok naprzód, przeciwnie z dniem każdym się cofa, a pod względem hygienicznym pozostawia wiele do życzenia. Może użyłbym triwialnego wyrażenia na piekarzy rzymskich, gdybym nie liczył się z dobrym smakiem pięknych naszych Czytelniczek. Nie jesteśmy tu może przeciw żadnemu starożytnemu rzemiosłu tak nieprzyjaźnie usposobieni, jak przeciw piekarstwu. Tutejsi literaci, zajmujący się badaniem starożytności, siłą się na opisanie dawnych rzymskich piekarń, biorąc motywy z Pompei i z dobrze zachowanego domu bogatego piekarza rzymskiego Marka Virgilego Curicasisa na Porta Maggiore. W Pompei mamy przed oczyma obraz całej piekarni, będącej w ruchu przed wybuchem w r. 75. p. Chr., widzimy tu młynek do mielenia zboża na mąkę, piekarnię właściwą i sklep, a rzymskie piękne freski zdobią ściany. W piekarni panuje wzorowy porządek i widzimy, iż używano prawie te same przyrządy, co dzisiaj. Niewolnicy lub kobiety, które w starożytności, podobnie jak u Greków, jak to wskazuje znaleziona pod Tebami a w Louvrze umieszczona grupa — dzieliły ciasto przy dźwiękach fletu, na rękach miały rękawice a na twarzy maskę, aby pot spływający z czoła nie mięszał się z ciastem. Pierwsza praca wyrobu ciasta odbywała się w drodze mechanicznej za pomocą kamiennego cylindra, przez który przechodził prostopadle słup, obracający się — a jako siłę rozpędową używano niewolników lub woły. Potem dopiero dostawało się ciasto pod ręce fiktorów, którzy też nadawali mu dostateczną formę chleba. Przeznaczona do pieczenia mąka wytwarzała się przez tłuczenie żyta w moździerzu, poczem grubsze części odsiewano i dodawano je do niektórych gatunków chleba. Ażeby rośnięcie ciasta przyspieszyć, dodawano już w starożytności drożdże, które otrzymywano wskutek różnych procesów kiśnięcia. Pewien gatunek drożdży, zwany spuma coucrela, dorównywały prawie naszym drożdżom piwnym. Również celem łatwiejszego strawienia chleba solono go podczas gdy dziś w Rzymie słone są tylko ceny chleba. Także co do budowy, sposobu wykonania i formy odbiegli daleko dzisiejsi rzymscy piekarze od swych starożytnych przodków. Wtedy oprócz zwykłego, grubego chleba domowego — panis furnaceus — robiono chleb lepszy — clibanicius — pieczony na blasze kruchy— panis artopticius— pieczony na rożnie — obelias — pod popiołem zarumieniany — panis subcinericius — forma terrakoty — panis testuatius i podobny do dzisiejszych sucharów — panis dipirus. Ażeby chleb nabrał pięknego koloru, polewano go od czasu do czasu wodą podczas pieczenia. Znanym im był też zwyczaj, którego dzisiejsi świadomi celu piekarze zupełnie już wyrugowali, sprzedawali bowiem starożytni piekarze nietylko swoje wyroby, ale także obce, a zwłaszcza t. zw. panis piceulis — chleb pochodzący z Piceny, a uchodzący u ówczesnych smakoszów za specyalność, a służący za dowód, jak wyrafinowani byli starożytni Rzymianie w zbytkach i używaniu dobrych potraw.

Na usprawiedliwienie i pocieszenie dzisiejszych rzymskich piekarzy trzeba nadmienić, że i piekarze za czasów Chrystusa nie wykonywali nocnej pracy. Wykonywali ją tylko najwięksi niecnoni, leniuchy, niewolnicy, a jeżeli który z pistorów (majstrów) skazany był do roboty w nocy — ad pistrinum — to równała się taka kara w jego wyobrażeniu karze śmierci. — Dzisiejsi piekarze są naturalnie innego zdania.

J. Mazewskiego, M. Bergera, F. Małaszyńskiego, T. Chodorowicza, A. Eisensteina, W. Dąbrowskiego, R. Lnitnera, W. Mroczka, A. Stygara, M. Rosta.

Jako nowowybrani weszli do Wydziału pp. W. Jackowski, N. Perlmutter, A. Stein, L. Blech, B. Surowiak, M. Mauriiber, M. Łukasiewicz i J. Sznop per, zaś jako zastępcy pp. M. Pyszczuk, S. Vogel, H. Herz, M. Katz, S. Geller, K. Ruziczka, A. Sokołowski, Z. Grocholski, S. Knuter.

W skład komisyi rewizyjnej weszli pp. M Jäger, J. Lorenz i F. Popierkowski.

Nastąpiły wnioski:

Walne Zgromadzenie powiat. Związku stow. przemysł. przyłącza swój głos do protestów całego społeczeństwa samoistnych rękodzielników i przemysłowców przeciw rządowemu projektowi ubezpieczenia tychże na starość i oświadcza, że postępować będzie w tej mierze zgodnie z rezolucyami zapadłemi na wiecach i posiedzeniach komisyi z ramienia Izby rękodzielników we Lwowie i Krakowie. Na wniosek delegatów stowarzysz. gospodnio-szynkarskiego przedstawiany przez p. Stygara, uchwalono popierać jaknajusilniej sprawę, by Sejm wydał nowelę do ustawy mającej wejść w życie w r. 1911, dalej ten sam wnioskodawca podniósł krzywdę wyrządzoną stanowi rękodzielniczemu i robotniczemu przez podwyższenie taryfy przewozowej i III klasy jazdy na kolejach — i uchwalono w tej sprawie odnieść się do Izby handlowej, Ministerstwa kolejowego, Koła polskiego i Posłów. St. K.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Szczegółowe sprawozdanie z pierwszego krajowego wiecu piekarzy w Przemyślu wyszło nakładem naszej Administracyi jako broszura i jest do nabycia za 30 hal. w markach pocztowych.

Nowe niebezpieczeństwo. Agraryusze za wszelką cenę starają się utrzymać przy obecnych wygórowanych cenach zboża, a zwłaszcza pszenicy. Solą w oku dla nich jest deputacya nasza, wysłana do Wiednia, to też gdy ona odniosła pożądany skutek i nagły wniosek przez Koło polskie został wniesiony, padł na agraryuszy paniczny strach, znaleźli się nagle ograniczeni w swych przywilejach. Jak nam z prywatnej strony donoszą, zwołali natychmiast zjazd do Tarnopola, przewodniczyć miał p. Frenkiel, znany macher zbożowy, dyrektor tamtejszego banku hipotecznego. Omawiano sprawę zniżenia cła, i uchwalono wysłać deputacyę do Wiednia z protestem przeciw obniżeniu cła. Przeciw temu powinien zaprotestować wszystek lud. Pożądanem by było zwołać w każdej miejscowości publiczne zgromadzenie, przedstawić na niem krzywdy, jakie cierpi lud przez formalną lichwę zbożową jaką uprawiają spekulanci zbożowi w osobie wielkich agraryuszy, uchwalić protesty przeciw temu, protesty te telegraficznie zasyłać wprost na ręce prezesa Koła polskiego dra Głąbińskiego, Wiedeń, Abgeordnetenhaus — a niezależnie od tego wysyłać petycye z podpisami wszystkich obywateli. Musimy raz urwać głowę tej hydrze, która gnębi cały naród i trzyma go w prawdziwej niewoli.

Fotografie z wiecu są do nabycia w naszej Administracyi po cenie Kor. za sztukę. Wysyłka za zaliczką lub za poprzedniem nadesłaniem należytości. Zgłaszać się należy wcześnie, gdyż ilość fotografii jest ograniczoną.

Lichwa zbożowa. W jednym z poprzednich numerów naszego pisma opisaliśmy szczegółowo lichwę uprawianą przez różnych austryackich potentatów agrarnych. Lecz na drożyznę mąki wpłynęło również postępowanie amerykańskiego miliardera i króla zbożowego Pattena. Spekulant ten zakupił, o ile się dało, wszystkie zapasy pszenicy, a następnie gnał ceny do wysokości niebywałej tak, iż nawet baissiści zostali na grube kwoty naciągnięci. Ażeby upozorować jakoś swoje postępowanie, ogłosił w pismach amerykańskich, iż czyni to dlatego, aby ze Stanów Zjednoczonych nie była wywożoną pszenica, której tam brak jest. Zrobił się po prostu patryotą, a na tym patryotyźmie zarobił w przeciągu miesiąca marca, kiedy haussa dosięgła najwyższych granic, aż 20 milionów dolarów. Straszna ta haussa odbiła się smutnem echem i na rynkach europejskich. Notowano wszędzie pszenicę o 15 koron drożej, niż w latach poprzednich, a mąka pszenna dosięgła ceny 46. ba 47·80 koron za 100 klgr. — To wszystko miało ten skutek, iż w samym Nowym Yorku w przeciągu tygodnia 22 piekań, a w Chicago 30 piekarń przestało istnieć.

A u nas w Galicyi? Lichwa dosięgła zenitu, a w ślad za tem zaczęło się masowe zamykanie piekarń. Od lutego do końca marca 42 majstrów galicyjskich przestało — daj Boże chwilowo — istnieć. W jednym dniu zamknięto w Pradze 8 piekarń, w Dreźnie 16, w Berlinie 21. Natomiast bardzo dobrze prosperują piekarnie węgierskie.

Rachunek tych wszystkich spekulantów zbożowych muszą płacić konsumenci. Kiedyż więc przestaną utyskiwać na piekarzy?

W tym wypadku lud cały powinien zrozumieć właściwą przyczynę drożyzny i zaprotestować energicznie przeciw podobnemu niesłychanemu wyzyskowi. Przysłowie powiada: jak do lasu wołasz, tak echo odpowie. Lud ma prawo by będąc wyzyskiwanym ze strony jednostek, bronił się i udowodnił swoje rozgoryczenie.

Precz z chlebem morawskim. Zakałą i hańbą galicyjskiego handlu jest sprowadzanie całymi wagonami chleba morawskiego. Wzywamy zatem do bojkotu wszystkich tych kupców, którzy na szkodę krajowego piekarstwa sprzedają ten chleb. Magistraty miast powinny energicznie zabrać się do wyrugowania tego chleba, w najwyższym stopniu szkodliwego dla zdrowia, podobnie jak to już uczynił magistrat przemyski, oparłszy się na orzeczeniu urzędu do badania środków spożywczych. Wobec licznych haseł powinno też hasło „precz z chlebem morawskim" znaleść oddźwięk tak w kołach kupieckich, jak i konsumentów.

Kanonizacya błogosławionego Klemensa Maryi Hofbauera, czeladnika piekarskiego, zmarłego w Warszawie, odbędzie się w tych dniach w Rzymie. Z Galicyi wyjechał jako członek tajnego konsylium, ks. biskup Pelczar z Przemyśla i weźmie udział w ceremoniach kanonizacyjnych.

Konsumcya chleba. Statystyk Sumberg obliczył ile chleba konsumują rocznie różne narody. Do roku 1890 pierwszeństwo dzierżyła Francya, gdzie na jednego mieszkańca przypadało 258 klgr. chleba rocznie; potem Dania 256, Belgia 240, Niemcy 211, Szwajcarya 205, Holandya 201, Rosya 173, Austrya 155, Portugalia 107 klgr. — wszystko na jednego mieszkańca. Od tego czasu jednak zwiększył się apetyt, gdyż według statystyki spożyto w zeszłym roku, licząc od głowy — w Danii 287 klgr., w Belgii 274, we Francyi 254; na czwartem zaś miejscu stoją Niemcy z 230 klgr., a dalej Szwajcarya 212 klgr. W innych krajach waga spożytego chleba w r. przez jednego mieszkańca nie przenosi 200 klgr.

Papiery cłowe w komunikacyi kolejowej z Rosyą. Według rosyjskich przepisów cłowych, należy dodać do każdej przesyłki, która ma być wysłana koleją do Rosyi, list przesyłkowy. List ten jest niejako dokumentem cłowym, który ma brzmieć zgodnie z oryginalnym listem przesyłkowym i musi być podpisany przez nadawcę i opatrzony pieczęcią stacyi nadającej. Niedokładność lub brak powyższego dokumentu cłowego, karane będą przez rosyjskie władze cłowe grzywną 10 rubli za każdą przesyłkę.

Z organizacyi rękodzielników. Namiestnictwo zatwierdziło statut Związku stowarz. rękodzielniczych w Tarnowie. Związek ten jest nową organizacyą wyższego rzędu stanu rękodzielniczego w Galicyi, której początek dały już krakowska Izba rękodzielnicza, Związek stow. rękodzielniczych w Rzeszowie i w Nowym Sączu, a we wschodniej części kraju we Lwowie i Stanisławowie. A kiedy nasz związek przyjdzie do skutku?

Fałszerze drożdży. W Berlinie wykryto na wielką skalę prowadzone fałszowanie drożdży. We wszystkich tamtejszych fabrykach drożdży dodawano do nich szkodliwe zdrowiu substancye. Policya wpadłszy na ślad tego fałszerstwa zrobiła o tem doniesienie karne, a nadto nosi się z zamiarem urządzania codziennych rewizyi u piekarzy, sprzedających drożdże i karania ich w razie znalezienia drożdży fałszowanych. A cóż ostatecznie piekarz winien temu, gdy mu fabryka poszle drożdże fałszowane?

Wystawa w Częstochowie. W sali obrad Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie odbyło się zgromadzenie interesentów w sprawie wystawy przemysłu i rolnictwa w Częstochowie, zwołane przez tamtejszy komitet wystawy. Wedle wyjaśnień wiceprezesa komitetu, odbędzie się wystawa w czasie od 5 sierpnia do 15 względnie 30 września 1909 r. Wystawa obejmuje następujące działy: przemysł wielki i średni, przemysł domowy i rękodzielniczy, rolnictwo, leśnictwo, rybołostwo, ogrodnictwo, dział ogólny. Obecny na zgromadzeniu poseł Zieleniewski wskazał na znaczenie wystawy dla przemysłu galicyjskiego, któremu nadarza się pożądana sposobność nawiązania nowych, względnie rozszerzenia istniejących już stosunków handlowych z Królestwem Polskiem. Celem poparcia akcyi komitetu, poczyni mocwa starania w sprawie zorganizowania w Krakowie miejscowego komitetu wystawy. Do komitetu zaproszeni zostaną delegaci interesowanych korporacyi, jak centralnego Związku galicyjskiego przemysłu fabrycznego, krajowego Związku przemysłowego, Ligi pomocy przemysłowej, Izb handlowych i przemysłowych etc.

Otwarcie bursy dla młodzieży rękodzielniczej i handlowej w Krakowie odbyło się dnia 9. bm. przed południem. Bursa ta znajduje się przy ul. Krupniczej pod l. 23 i nosi imię: Bursa ś. p. Andrzeja Potockiego. Zajmuje ona cały dom parterowy złożony z 6 sal, okolony ogrodem, w którym znajdują szczepki owocowe i kwiatowe, które uprawiać i pielęgnować będą wychowańcy bursy. W czterech salach znajdują się obszerne sypialnie z żelaznemi łóżkami, jedną ubikacyę zajmuje sala rekreacyjna z biblioteką i czytelnią. W bursie tej znajdzie na razie pomieszczenie 25 uczniów rękodzielniczych i praktykantów handlowych. Porządek domowy w bursie rękodzielniczej jest podobny, jak w innych tego rodzaju zakładach mieszczących większą ilość wychowanków. Za opłatą miesięczną 20 do 30 koron każdy z nich otrzymuje wszystko: wikt, mieszkanie, pranie, opał, opiekę, rozrywki, bibliotekę, gazety itd. Na kierownika wyciecsek i zarządcę bursy zarząd powołał profesora szkoły wydziałowej p. Piotrowskiego, młodego i pełnego zapału pedagoga. Opieką sanitarną zajął się dr. Buzdygan. Bursą krakowską opiekuje się specyalny komitet wspólny, złożony z delegatów Towarzystwa burs i I. Koła T. S. L.

O cło na zboże. Onegdaj w Parlamencie wiedeńskim w komisyi gospodarczej przyszło do gwałtownej dyskusyi nad wnioskiem posła Głąbińskiego *o czasowe zniesienie cła na zboże.* Przemawiali między innymi pos. Battaglia i Kolischer, poczem pos. Urban zgłosił wniosek dodatkowy o zawarcie nowej umowy z rządem węgierskim. Po przemówieniu referenta **przyjęto wniosek pos. Głąbińskiego** z wnioskiem dodatkowym pos. Urbana.

NADESŁANE

Koncesyonowany majster piekarski, b. właściciel piekarni, przyjmie miejsce kierownika, majstra lub iczeladnika w większej piekarni. Zgłoszenia do Administracyi tego pisma.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz **na fundusz prasowy** własnego pisma.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 10. Kraków, 15. maja 1909 Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Po wiecu.

Minęły uroczyste dla nas dnie 19 i 20 kwietnia, ale nie pozostały bez echa, — owszem wryły się głęboko w pamięć każdego uczestnika. W chwili, gdy to piszemy, uchwały wiecu wiadome już są wszystkim, którym na nich zależy. Teraz tylko oczekujemy, jakie skutki wywrą one u władz kompetentnych.

Pierwsze zwycięstwo już odnieśliśmy. Delegacya nasza, na mocy uchwały wiecu wysłana w niespełna tydzień później do Wiednia, spisała się wprost świetnie. Jeszcze tego bowiem samego dnia rozniosły telegramy po całym świecie wiadomość, iż prezes Koła polskiego poseł dr. Głąbiński wniósł w pełnej Izbie nagły wniosek w sprawie zniesienia cła na zboże na następny kwartał. Ten nagły wniosek, to nasza zasługa, to nasza chluba. Jak on zaś ważnym jest, niech świadczą słowa „Neue Freie Presse“, która w dłuższym artykule omawiając ten wniosek, aczkolwiek wątpi w jego przeprowadzenie, przyznaje w końcu, że jeśli wniosek przejdzie, zboże o połowę ceny spadnie. Podobnie też wyraża się „Nowa Reforma“.

Nie wątpimy, iż będziemy musieli stoczyć zaciętą walkę nad przeprowadzeniem tego wniosku, jak i następnych, a głównie co do otwarcia granic. Wszak w Kole polskiem znalazł się człowiek, mieniący się być do niedawna trybunem ludu, a dziś wszelkiemi siłami stara się tak ważne wnioski dla całego kraju obalić. Człowiek ten, zmieniający skórę jak kameleon, chwiejny jak chorągiewka na dachu, ów uzurpator, dążący za wszelką cenę do najwyższych zaszczytów i godności, który zapewne niedługo wypisze sobie na czole mickiewiczowskie czterdzieście cztery, pokazał jasno, iż sprawa poprawy bytu rękodzielnictwa i ludu wieśniaczego wcale mu na sercu nie leży. Lecz naród mu tego nie zapomni, w stosownej chwili przedłoży mu litanię jego grzechów, popełnionych przeciw narodowi, — a zapewne ostrą będzie pokuta — ale zasłużona.

Czeka nas w tym roku praca wielka, przygotowania olbrzymie. Założenie związku uważamy za pierwszy punkt, który wykonać musimy. Przy bożej i ludzkiej pomocy dopniemy swego, i zapewne nie upadniemy w pół drogi. Chcąc to wykonać, musimy wpierw policzyć nasze siły, dlatego już od następnego numeru zaczniemy dawać nauki i wyjaśnienia, w jaki sposób krajowy związek do skutku przyprowadzić należy.

Wiec przemyski, to był pierwszy chrzest zawodu piekarskiego, to był jeden wielki krzyk bolu, który nam ustawicznie dokucza Wyleczyć go jest naszą powinnością.

Niechaj nas do boju zachęca dewiza: „Wspólnemi siłami! Jeden za wszystkich, wszyscy za jednego!“.



Wymuszenia.

Czasem się trafia, że w pieczywie znajdzie się coś, co być nie powinno, n. p. sznurek, gwóźdź, kawałek trzaski lub coś podobnego. Za to zawsze winę ponosi majster i odpowiada za to przed sądem. — Wyrozumiała publiczność zapatruje się na to chłodno, gdyż wie, że majster nie zawinił. Są jednak ludzie, którzy znalazłszy coś w chlebie, chcą na tem zaraz interes zrobić i pod groźbą doniesienia o tem do sądu wymuszają t. zw. „szweiggeldy“. Jak się zaś w takich wypadkach majster ma zachować, posłuży kilka przykładów, które poniżej podajemy.

W pewnej miejscowości pod Wiedniem kupił wyrobnik u tamtejszego piekarza bochenek chleba, w domu go rozkroił, wsadził weń pęk włosów i udał się z powrotem do piekarza, pokazał mu chleb i zażądał pewną kwotę za milczenie. Piekarz nie chcąc mieć korowodu ze sądami dał mu 6 koron. Wyrobnik wrócił jednak po pewnym czasie z powrotem i powiedział, że 6 kor. to za mało; jeśli mu nie da piekarz więcej, to go zaskarży. Majster jednak doniósł o tem do żandarmeryi, która też wyrobnika przyaresztowała i odstawiła do sądu za wymuszenie. W śledztwie wyszło na jaw, że ów wyrobnik już kilku innych piekarzy w ten sposób skrzywdził.

We Wiedniu—Hernals kupił niedawno pewien czeladnik ślusarski ciastko u piekarza, w którem wrzekomo miał znaleść gwóźdź. Po pewnym czasie zjawił się u tego piekarza, poskarżył przed nim i dał do zrozumienia, iż za pewną kwotę przemilczy o tym wypadku. Piekarz żądaniu jednak odmówił, a bezczelnego czeladnika wyrzucił za drzwi.

W innej znowu miejscowości w Styryi posłał czeladnik kowalski ucznia do piekarza po chleb. — Rozkroiwszy go zwrócił chłopaka do piekarza z tem, że znalazł w chlebie coś takiego, co się znajdować w nim nie powinno, i zażądał odszkodowania. Piekarz dał więc drugi bochenek, ale chłopak po chwili przyszedł z powrotem, mówiąc, iż czeladnik żąda wynagrodzenia pieniężnego. Piekarz zrobił doniesienie do sądu, a czeladnik za usiłowane wymuszenie otrzymał 14 dni aresztu.

Niemniej i w Krakowie przed niedawnym czasem zaszedł wypadek, iż u pewnego piekarza lokaj znalazł wrzekomo kawałek szkła. Natychmiast pobiegł doń i grożąc mu doniesieniem zażądał 50 kor. za milczenie. Piekarz jednak nie wiele sobie z tego robił, aż w końcu wyrzucił lokaja ze sklepu. I jakoś lokaj nie okazał więcej chęci do wymuszenia.

Widzimy z tych wypadków, że energiczne wystąpienie przeciw podobnym indywiduom zyskuje pożądany skutek.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy).

We wszystkich pismach zawodowych czyta się artykuły reklamowe, zachwalające ten lub ów środek pomocniczy, a wprowadzające zazwyczaj w błąd czytelników. Gdy się te artykuły czyta z krytyką, przy-

chodzi się do tego smutnego przeświadczenia, że autorzy tych artykułów reklamowych bardzo mało posiadają wiadomości o ich pochodzeniu, wytwarzaniu i zastosowaniu.

W poprzednich numerach szczegółowo staraliśmy się opisać znaczenie i siłę diastazy, są jednak pisma, które opisując ten środek czynią to raczej dla jego reklamy, nie wchodząc w to, jak i co się pisze. Tem oczywiście wcale nie przysłuża się piekarzowi. Piekarz ma prawo wymagać, aby mu jasno i dobitnie wytłumaczono, dlaczego n. p. mączka słodowa nie posiada równych własności takich, jak diastazyjny ekstrakt słodowy i dlaczego surową mączkę słodową przerabia się skomplikowanym sposobem w ekstrakt czyli wyciąg słodowy.

Piekarz chce przez użycie diastazyjnych preparatów otrzymać większe pieczywo, lepszy smak, lepszą wydatność i piękniejszy wygląd; chce on na pieczywie mlecznem większy zysk osiągnąć, chce zmniejszyć dawki mleka, a aby pieczywo nie straciło mimo to smaku, chce nawet ulepszyć pieczywo na wodzie zaczyniane, bo wie, że przez to zysk jego i odbiór powiększy się.

Fundamentelną podstawą dla mączki i wyciągu jak o tem już pisaliśmy, jest słód. Ale między słodem a słodem dla celów piekarskich zachodzi wielka różnica. Na mączkę musi być przeznaczony bardzo suchy słód, gdyż inaczej nie da się dobrze zemleć i wydaje produkt w połowie tylko do użycia. Diastaza cierpi też przy zbytniem wysuszeniu, pewne części słodu twardnieją i podczas pieczenia utrudniają jego proces.

Wyciąg słodowy n. p. diamalt, sporządza się ze specyalnie przydatnego ku temu jęczmienia. Słodowanie przerywa się w chwili, gdy diastaza wykazała już przydatny do piekarstwa rozwój. Potem natychmiast rozpoczyna się dalsza fabrykacya diamaltu, aby przy silnem osuszaniu diastaza względnie inne części składowe słodu na wartości nie straciły.

Diastaza, krochmal cukrowy, maltoza, jak i zawartości białka powstają zawsze w oddzielnej formie, tak więc diastaza i inne własności słodu wpływają ciągle na otrzymywanie ekstraktu i przysposabiają do dalszych celów substancye krochmalu, nie naruszając siły przeobrażania się. Z reguły wzrasta siła diastazy w diamalcie stopniowo do jego starości.

I właśnie ta to ostatnia praktycznie i naukowo zbadana właściwość posiada wielkie znaczenie co do ocenienia diastazyjnych wyciągów słodowych. Podczas gdy działalność diastazy w mączce słodowej niejako drzemie, to w diamalcie potęguje się, wzrasta dalej, i natychmiast uczynkuje, gdy połączona zostanie z drożdżami. Jednak i w diamalcie znajdują się materye pobudzające, które natychmiast wzmacniają komórki drożdżowe, a następnie przez połączenie się z wytworzonemi przez diastazę w cieście materyałami cukrowymi przyczyniają się w wysokim stopniu do wyjątkowo dobrego kiśnięcia ciasta.

Silne i zdrowe kiśnięcie, wyłączenie krochmalu i dodatni wpływ na siłę fermentu, to są trzy własności diamaltu, które dopomagają do otrzymania nietylko większego, lecz i lepszego pieczywa.

Głównym jednak warunkiem dla tych trzech przedmiotów jest to, że przeznaczone do procesu pieczenia w mowie będące części składowe słodu, fachowo jako takie wyrobione być muszą i aż do użycia nie stracić nic ze swej siły. (C. d. n.)

Przegląd mączny.

Pogoda na Węgrzech pozostawiała w ostatnim tygodniu wiele do życzenia, gdyż panowały tam upały naprzemian ze śniegiem, co też ekonomistów wprawiło w niemały kłopot. W południowej części Węgier przedstawiają się zasiewy o wiele lepiej, niż w północnej. Jedynie stała pogoda może w tych stronach polepszyć zasiewy.

Amerykańskie zapasy już się wyczerpują, skutkiem czego ceny przybierają stąpającą tendencyę, obrót jednak bardzo słaby, podobnie też w Anglii, Francyi i na targach północno-niemieckich.

Budapeszteńskie młyny starały się handel mąką ożywić, zwłaszcza z chwilą, gdy cena pszenicy nieco spadła, nie obudziły jednak dotąd chęci kupna, a gdy z powrotem cena zboża poszła wyżej, musiały i cenę mąki podnieść.

Także i na termin jesienny będą ceny podwyższone, a handel będzie mógł być tylko wtedy ożywiony (o nie dowieziona zostanie znaczniejsza ilość pszenicy), — jeśli zapotrzebowanie i zaufanie wstąpi w konstelacyę ceny. Za 2—4 tygodnie będzie już można wiedzieć, czego się po nowych żniwach spodziewać mamy.

Na maj notowano pszenicę K. 13·90, na jesień K. 11·80, żyto K. 9·30.

Młyny posiadają mały zapas mąki przedniej i średniej, natomiast niektóre młyny posiadają znaczne zapasy mąki Nr. 6, 7, 7½ i 7¾.

Pszenicę 78% notują w Budapeszcie K. 14·50 aż do 15 koron za 50 klgr.

Młyny budapeszteńskie notują cenę mąki loco za 50 klgr. pod warunkami konkurencyjnymi:

Nr. 0 K 21.10 do K 22.20. Nr. 1 K 20.70 do 21.80. Nr. 2 K 20.30 do 21.40. Nr. 3 K 19.90 do 20.—. Nr. 4 K 19.50 do 20.60. Nr. 5 K 19 do 20.10 Nr. 6 K 17.80 do 19.10. Nr. 7 K 16 do 17.80. Nr. 7½ K 14.30 do 16.60. Nr. 7¾ K 12 do 15.20. Nr. 8 K 7.80 do 8.60.

Mąka żytnia:

Nr. 0 K 15.40, Nr. 0/1 K 15, Nr. 1 K 14.50, WR 14.10, Nr. 2 K 13. 80, Nr. 2b K 13. 50, Nr. 3 K 13.20.



KORESPONDENCYE.

Stanisławów w maju 1909.

Powiatowy Związek stowarzyszeń przemysłowych w Stanisławowie odbył w dniu 28. kwietnia b. r. doroczne walne zgromadzenie delegatów poszczególnych stowarz. należących do Związku. Na zgromadzenie przybyli c. k. instruktor Ministerstwa handlu p. Schoenett i komisarz rządowy p. Kostecki.

Obrady zagaił zastępca prezesa Związku p. Eisenstein.

Po przyjęciu protokołu z ostatniego walnego zgromadzenia — p. Stygar sekretarz Wydziału zdał sprawozdanie z czynności wydziału Związku na rok 1908.

Związek liczy obecnie 7 członków tj. stowarzyszeń przemysłowych z ogólną ilością 600 członków.

Liczba spraw, które wpłynęły i ze samego Związku wyszły, wynosiła po dzień 31 grudnia 1908 — 98.

W szczególności Związek zajmował się sprawą młodzieży rękodzielniczej, stawiał ze swej strony wnioski dotyczące składu komisyi egzaminacyjnej dla różnych grup stowarzyszeń, wnosił pisma w sprawie dostawy robót państwowych przez rękodzielników miejscowych, w sprawie materyałów do wyrobów stolarskich z dóbr państwowych.

W dziedzinie wykształcenia rękodzielniczego starał się Związek o pewne ulepszenia nauki terminatorów w uzupełniającej szkole przemysłowej.

Za staraniem Związku odbył się w roku 1908 kurs buchalteryi i technologii drzewa.

Na kurs ten uczęszczała spora liczba z grona pryncypałów jak i z grona pomocników.

Również stara się Związek o założenie miejscowej kasy chorych dla majstrów. Sprawa ta jest ciężką głównie ze względu na brak odpowiednich funduszów na wstępie akcyi.

Wysyłał Związek memoryały do Ministerstwa handlu, rolnictwa, wyznań i oświaty, Namiestnictwa, władzy politycznej miejscowej i do Posłów — a to w sprawach ważnych, jak sprawa wydawania rubrum przez Władzę przemysłowe przy wnoszeniu podań o karty przemysłow — w sprawie założenia uzupełniających szkół przemysłowych — w sprawie materyału z dóbr państwowych dla stowarzyszenia stolarzy.

Następnie przeprowadzono dyskusyę nad sprawozdaniem z czynności — w której zabierali głos pp. Lorens, Łukasiewicz, nie mniej też p. Schoenett, który stwierdził — że Związek stanisławowski jest pierwszą instytucyą Związkową powstałą w Galicyi, i że Związek ten pojął swe agendy — a wydział Związku pracował dodatnio w kierunku i dla dobra przemysłu — poczem na wniosek p. Lorensa sprawozdanie przyjęto do wiadomości i udzielono Wydziałowi absolutoryum z jego czynności, zaś p. dr. Schoenettowi p. wnioskodawca podziękował w gorących słowach za udzielanie rad i informacyj Związkowi w jego pracy.

Następnie na wniosek komisyi rewizyjnej uchwalono jednogłośnie następujące wnioski: udziela się Wydziałowi Związku absolutoryum z rachunków za rok 1908 — wyraża się mu za gospodarkę finansową uznanie, a skarbnikowi p. Dąbrowskinmu podziękę za należyte prowadzenie całej manipulacyi.

Dalej uchwalono preliminarz przychodów i rozchodów na rok 1909 i wkładki od stowarzyszeń.

Przystąpiono do przeprowadzenia wyborów Wydziału.

Wybrano członkami Wydziału ponownie: pp.

MAŁY FEJLETON.

Piekarnie w Rzymie.

(Dokończenie).

W tych dniach niektóre z pism codziennych w Rzymie opisały różne gatunki pieczywa i sposób ich wyrabiania. Opisy te nadesłali redakcyom sami pomocnicy. Nie powinni byli raczej tego uczynić, gdyż z opisów tych możemy przyjść do przekonania, iż piekarstwo w Rzymie od 2000 lat nie postąpiło ani na krok naprzód, przeciwnie z dniem każdym się cofa, a pod względem hygienicznym pozostawia wiele do życzenia. Może użyłbym triwialnego wyrażenia na piekarzy rzymskich, gdybym nie liczył się z dobrym smakiem pięknych naszych Czytelniczek. Nie jesteśmy tu może przeciw żadnemu starożytnemu rzemiosłu tak nieprzyjaźnie usposobieni, jak przeciw piekarstwu. Tutejsi literaci, zajmujący się badaniem starożytności, siłą się na opisanie dawnych rzymskich piekarń, biorąc motywy z Pompei i z dobrze zachowanego domu bogatego piekarza rzymskiego Marka Virgilego Curicasisa na Porta Maggiore. W Pompei mamy przed oczyma obraz całej piekarni, będącej w ruchu przed wybuchem w r. 75. p. Chr., widzimy tu młynek do mielenia zboża na mąkę, piekarnię właściwą i sklep, a rzymskie piękne freski zdobią ściany. W piekarni panuje wzorowy porządek i widzimy, iż używano prawie te same przyrządy, co dzisiaj. Niewolnicy lub kobiety, które w starożytności, podobnie jak u Greków, jak to wskazuje znaleziona pod Tebami a w Louvrze umieszczona grupa — dzieliły ciasto przy dźwiękach fletu, na rękach miały rękawice a na twarzy maskę, aby pot spływający z czoła nie mięszał się z ciastem. Pierwsza praca wyrobu ciasta odbywała się w drodze mechanicznej za pomocą kamiennego cylindra, przez który przechodził prostopadle słup, obracający się — a jako siłę rozpędową używano niewolników lub woły. Potem dopiero dostawało się ciasto pod ręce fiktorów, którzy też nadawali mu dostateczną formę chleba. Przeznaczona do pieczenia mąka wytwarzała się przez tłuczenie żyta w moździerzu, poczem grubsze części odsiewano i dodawano je do niektórych gatunków chleba. Ażeby rośnięcie ciasta przyspieszyć, dodawano już w starożytności drożdże, które otrzymywano wskutek różnych procesów kiśnięcia. Pewien gatunek drożdży, zwany spuma coucrela, dorównywały prawie naszym drożdżom pierwszym. Również celem łatwiejszego strawienia chleba solono go podczas gdy dziś w Rzymie słone są tylko ceny chleba. Także co do metod, sposobu wykonania i formy odbiegli daleko dzisiejsi rzymscy piekarze od swych starożytnych przodków. Wtedy oprócz zwykłego, grubego chleba domowego — panis furnaceus — robiono chleb lepszy — clibanicius — pieczony na blasze kruchy — panis artopticius — pieczony na rożnie — obelias — pod popiołem zarumieniany — panis subcinericius — forma terrakoty — panis testuatius i podobny do dzisiejszych sucharów — panis dipirus. Ażeby chleb nabrał pięknego koloru, polewano go od czasu do czasu wodą podczas pieczenia. Znanym im był też zwyczaj, którego dzisiejsi świadomi celu piekarze zupełnie już wyrugowali, sprzedawali bowiem starożytni piekarze nietylko swoje wyroby, ale także obce, a zwłaszcza t. zw. panis piceulis — chleb pochodzący z Piceny, a uchodzący u ówczesnych smakoszów za specyalność, a służący za dowód, jak wyrafinowani byli starożytni Rzymianie w zbytkach i używaniu dobrych potraw.

Na usprawiedliwienie i pocieszenie dzisiejszych rzymskich piekarzy trzeba nadmienić, że i piekarze za czasów Chrystusa nie wykonywali nocnej pracy. Wykonywali ją tylko najwięksi niepopone, leniuchy, niewolnicy, a jeżeli który z pistorów (majstrów) skazany był do roboty w nocy — ad pistrinum — to równała się taka kara w jego wyobrażeniu karze śmierci. — Dzisiejsi piekarze są naturalnie innego zdania.

J. Małewskiego, M. Bergera, F. Małaszyńskiego, T. Chodorowicza, A. Eisensteina, W. Dąbrowskiego, R. Lnitnera, W. Mroczka, A. Stygara, M. Rosta.

Jako nowowybrani weszli do Wydziału pp. W. Jackowski, N. Perlmutter, A. Stein, L. Blech, B. Surowiak, M. Mauriiber, M. Łukasiewicz i J. Sznop per, zaś jako zastępcy pp. M. Pyszczuk, S. Vogel, H. Herz, M. Katz, S. Geller, K. Ruziczka, A. Sokołowski, Z. Grocholski, S. Knuter.

W skład komisyi rewizyjnej weszli pp. M Jäger, J. Lorenz i F. Popierkowski.

Nastąpiły wnioski:

Walne Zgromadzenie powiat. Związku stow. przemysł. przyłącza swój głos do protestów całego społeczeństwa samoistnych rękodzielników i przemysłowców przeciw rządowemu projektowi ubezpieczenia tychże na starość i oświadcza, że postępować będzie w tej mierze zgodnie z rezolucyami zapadłemi na wiecach i posiedzeniach komisyi z ramienia Izby rękodzielników we Lwowie i Krakowie. Na wniosek delegatów stowarzysz. gospodnio-szynkarskiego przedstawiany przez p. Stygara, uchwalono popierać jaknajusilniej sprawę, by Sejm wydał nowelę do ustawy mającej wejść w życie w r. 1911, dalej ten sam wnioskodawca podniósł krzywdę wyrządzoną stanowi rękodzielniczemu i robotniczemu przez podwyższenie taryfy przewozowej i III klasy jazdy na kolejach — i uchwalono w tej sprawie odnieść się do Izby handlowej, Ministerstwa kolejowego, Koła polskiego i Posłów. St. K.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Szczegółowe sprawozdanie z pierwszego krajowego wiecu piekarzy w Przemyślu wyszło nakładem naszej Administracyi jako broszura i jest do nabycia za 30 hal. w markach pocztowych.

Nowe niebezpieczeństwo. Agraryusze za wszelką cenę starają się utrzymać przy obecnych wygórowanych cenach zboża, a zwłaszcza pszenicy. Solą w oku dla nich jest deputacya nasza, wysłana do Wiednia, to też gdy ona odniosła pożądany skutek i nagły wniosek przez Koło polskie został wniesiony, padł na agraryuszy paniczny strach, znaleźli się nagle ograniczeni w swych przywilejach. Jak nam z prywatnej strony donoszą, zwołali natychmiast zjazd do Tarnopola, przewodniczyć miał p. Frenkiel, znany macher zbożowy, dyrektor tamtejszego banku hipotecznego. Omawiano sprawę zniżenia cła, i uchwalono wysłać deputacyę do Wiednia z protestem przeciw obniżeniu cła. Przeciw temu powinien zaprotestować wszystek lud. Pożądanem by było zwołać w każdej miejscowości publiczne zgromadzenie, przedstawić na niem krzywdy, jakie cierpi lud przez formalną lichwę zbożową jaką uprawiają spekulanci zbożowi w osobie wielkich agraryuszy, uchwalić protesty przeciw temu, protesty te telegraficznie zasyłać wprost na ręce prezesa Koła polskiego dra Głąbińskiego, Wiedeń, Abgeordnetenhaus — a niezależnie od tego wysyłać petycye z podpisami wszystkich obywateli. Musimy raz urwać głowę tej hydrze, która gnębi cały naród i trzyma go w prawdziwej niewoli.

Fotografie z wiecu są do nabycia w naszej Administracyi po cenie Kor. za sztukę. Wysyłka za zaliczką lub za poprzedniem nadesłaniem należytości. Zgłaszać się należy wcześnie, gdyż ilość fotografii jest ograniczoną.

Lichwa zbożowa. W jednym z poprzednich numerów naszego pisma opisaliśmy szczegółowo lichwę uprawianą przez różnych austryackich potentatów agrarnych. Lecz na drożyznę mąki wpłynęło również postępowanie amerykańskiego miliardera i króla zbożowego Pattena. Spekulant ten zakupił, o ile się dało, wszystkie zapasy pszenicy, a następnie gnał ceny do wysokości niebywałej tak, iż nawet baissiści zostali na grube kwoty naciągnięci. Ażeby upozorować jakoś swoje postępowanie, ogłosił w pismach amerykańskich, iż czyni to dlatego, aby ze Stanów Zjednoczonych nie była wywożoną pszenica, której tam brak jest. Zrobił się po prostu patryotą, a na tym patryotyźmie zarobił w przeciągu miesiąca marca, kiedy haussa dosięgła najwyższych granic, aż 20 milionów dolarów. Straszna ta haussa odbiła się smutnem echem i na rynkach europejskich. Notowano wszędzie pszenicę o 15 koron drożej, niż w latach poprzednich, a mąka pszenna dosięgła ceny 46. ba 47·80 koron za 100 klgr. — To wszystko miało ten skutek, iż w samym Nowym Yorku w przeciągu tygodnia 22 piekań, a w Chicago 30 piekarń przestało istnieć.

A u nas w Galicyi? Lichwa dosięgła zenitu, a w ślad za tem zaczęło się masowe zamykanie piekarń. Od lutego do końca marca 42 majstrów galicyjskich przestało — daj Boże chwilowo — istnieć. W jednym dniu zamknięto w Pradze 8 piekarń, w Dreźnie 16, w Berlinie 21. Natomiast bardzo dobrze prosperują piekarnie węgierskie.

Rachunek tych wszystkich spekulantów zbożowych muszą płacić konsumenci. Kiedyż więc przestaną utyskiwać na piekarzy?

W tym wypadku lud cały powinien zrozumieć właściwą przyczynę drożyzny i zaprotestować energicznie przeciw podobnemu niesłychanemu wyzyskowi. Przysłowie powiada: jak do lasu wołasz, tak echo odpowie. Lud ma prawo by będąc wyzyskiwanym ze strony jednostek, bronił się i udowodnił swoje rozgoryczenie.

Precz z chlebem morawskim. Zakałą i hańbą galicyjskiego handlu jest sprowadzanie całymi wagonami chleba morawskiego. Wzywamy zatem do bojkotu wszystkich tych kupców, którzy na szkodę krajowego piekarstwa sprzedają ten chleb. Magistraty miast powinny energicznie zabrać się do wyrugowania tego chleba, w najwyższym stopniu szkodliwego dla zdrowia, podobnie jak to już uczynił magistrat przemyski, oparłszy się na orzeczeniu urzędu do badania środków spożywczych. Wobec licznych haseł powinno też hasło „precz z chlebem morawskim“ znaleść oddźwięk tak w kołach kupieckich, jak i konsumentów.

Kanonizacya błogosławionego Klemensa Maryi Hofbauera, czeladnika piekarskiego, zmarłego w Warszawie, odbędzie się w tych dniach w Rzymie. Z Galicyi wyjechał jako członek tajnego konsylium, ks. biskup Pelczar z Przemyśla i weźmie udział w ceremoniach kanonizacyjnych.

Konsumcya chleba. Statystyk Sumberg obliczył ile chleba konsumują rocznie różne narody. Do roku 1890 pierwszeństwo dzierżyła Francya, gdzie na jednego mieszkańca przypadało 258 klgr. chleba rocznie; potem Dania 256, Belgia 240, Niemcy 211, Szwajcarya 205, Holandya 201, Rosya 173, Austrya 155, Portugalia 107 klgr. — wszystko na jednego mieszkańca. Od tego czasu jednak zwiększył się apetyt, gdyż według statystyki spożyto w zeszłym roku, licząc od głowy — w Danii 287 klgr., w Belgii 274, we Francyi 254; na czwartem zaś miejscu stoją Niemcy z 230 klgr., a dalej Szwajcarya 212 klgr. W innych krajach waga spożytego chleba w r. przez jednego mieszkańca nie przenosi 200 klgr.

Papiery cłowe w komunikacyi kolejowej z Rosyą. Według rosyjskich przepisów cłowych, należy dodać do każdej przesyłki, która ma być wysłana koleją do Rosyi, list przesyłkowy. List ten jest niejako dokumentem cłowym, który ma brzmieć zgodnie z oryginalnym listem przesyłkowym i musi być podpisany przez nadawcę i opatrzony pieczęcią stacyi nadającej. Niedokładność lub brak powyższego dokumentu cłowego, karane będą przez rosyjskie władze cłowe grzywną 10 rubli za każdą przesyłkę.

Z organizacyi rękodzielników. Namiestnictwo zatwierdziło statut Związku stowarz. rękodzielniczych w Tarnowie. Związek ten jest nową organizacyą wyższego rzędu stanu rękodzielniczego w Galicyi, której początek dały już krakowska Izba rękodzielnicza, Związek stow. rękodzielniczych w Rzeszowie i w Nowym Sączu, a we wschodniej części kraju we Lwowie i Stanisławowie. A kiedy nasz związek przyjdzie do skutku?

Fałszerze drożdży. W Berlinie wykryto na wielką skalę prowadzone fałszowanie drożdży. We wszystkich tamtejszych fabrykach drożdży dodawano do nich szkodliwe zdrowiu substancye. Policya wpadłszy na ślad tego fałszerstwa zrobiła o tem doniesienie karne, a nadto nosi się z zamiarem urządzania codziennych rewizyi u piekarzy, sprzedających drożdże i karania ich w razie znalezienia drożdży fałszowanych. A cóż ostatecznie piekarz winien temu, gdy mu fabryka poszle drożdże fałszowane?

Wystawa w Częstochowie. W sali obrad Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie odbyło się zgromadzenie interesentów w sprawie wystawy przemysłu i rolnictwa w Częstochowie, zwołane przez tamtejszy komitet wystawy. Wedle wyjaśnień wiceprezesa komitetu, odbędzie się wystawa w czasie od 5 sierpnia do 15 względnie 30 września 1909 r. Wystawa obejmuje następujące działy: przemysł wielki i średni, przemysł domowy i rękodzielniczy, rolnictwo, leśnictwo, rybołostwo, ogrodnictwo, dział ogólny. Obecny na zgromadzeniu poseł Zieleniewski wskazał na znaczenie wystawy dla przemysłu galicyjskiego, któremu nadarza się pożądana sposobność nawiązania nowych, względnie rozszerzenia istniejących już stosunków handlowych z Królestwem Polskiem. Celem poparcia akcyi komitetu, poczyni mocwa starania w sprawie zorganizowania w Krakowie miejscowego komitetu wystawy. Do komitetu zaproszeni zostaną delegaci interesowanych korporacyi, jak centralnego Związku galicyjskiego przemysłu fabrycznego, krajowego Związku przemysłowego, Ligi pomocy przemysłowej, Izb handlowych i przemysłowych etc.

Otwarcie bursy dla młodzieży rękodzielniczej i handlowej w Krakowie odbyło się dnia 9. bm. przed południem. Bursa ta znajduje się przy ul. Krupniczej pod l. 23 i nosi imię: Bursa ś. p. Andrzeja Potockiego. Zajmuje ona cały dom parterowy złożony z 6 sal, okolony ogrodem, w którym znajdują szczepki owocowe i kwiatowe, które uprawiać i pielęgnować będą wychowańcy bursy. W czterech salach znajdują się obszerne sypialnie z żelaznemi łóżkami, jedną ubikacyę zajmuje sala rekracyjna z biblioteką i czytelnią. W bursie tej znajdzie na razie pomieszczenie 25 uczniów rękodzielniczych i praktykantów handlowych. Porządek domowy w bursie rękodzielniczej jest podobny, jak w innych tego rodzaju zakładach mieszczących większą ilość wychowanków. Za opłatą miesięczną 20 do 30 koron każdy z nich otrzymuje wszystko: wikt, mieszkanie, pranie, opał, opiekę, rozrywki, bibliotekę, gazety itd. Na kierownika wycieczék i zarządcę bursy zarząd powołał profesora szkoły wydziałowej p. Piotrowskiego, młodego i pełnego zapału pedagoga. Opieką sanitarną zajął się dr. Buzdygan. Bursą krakowską opiekuje się specyalny komitet wspólny, złożony z delegatów Towarzystwa burs i I. Koła T. S. L.

O cło na zboże. Onegdaj w Parlamencie wiedeńskim w komisyi gospodarczej przyszło do gwałtownej dyskusyi nad wnioskiem posła Głąbińskiego o *czasowe zniesienie cła na zboże.* Przemawiali między innymi pos. Battaglia i Kolischer, poczem pos. Urban zgłosił wniosek dodatkowy o zawarcie nowej umowy z rządem węgierskim. Po przemówieniu referenta **przyjęto wniosek pos. Głąbińskiego z wnioskiem dodatkowym pos. Urbana.**

NADESŁANE

Koncesyonowany majster piekarski, b. właściciel piekarni, przyjmie miejsce kierownika, majstra lub iczeladnika w większej piekarni. Zgłoszenia do Administracyi tego pisma.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz **na fundusz prasowy** własnego pisma.



Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.